

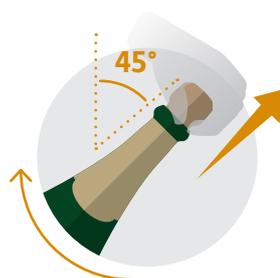
ボトルの温度管理



- ▶ サービスする30分前に氷と水を半分ずつ入れたワインクーラーにボトルごと入れて冷やします
または
- ▶ サービスの数時間前に、冷蔵庫の下段に入れて冷やします
- ✔ シャンパーニュの適温: 8~10℃

ボトル開栓の手順

- 1 ボトルをナプキンで拭きます
- 2 ボトルをゲストにお見せします
- 3 キャップシールを取り除きます
- 4 コルクワイヤーの輪を起し緩めます
- 5 栓を押さえコルクワイヤーを取り除きます
- 6 ボトルをしっかりと持ち、角度30~45℃に傾けます
⚠ ボトルを人に向けて傾けないように
- 7 栓を押さえながらボトルを回します
- 8 押さえながらゆっくりと栓を抜きます



サービス

2回に分けてグラスの
2/3まで注ぎます

⚠ グラスを手にとらない
こと



グラス

▶ 高さ十分なふくらみがあり上部が細まったグラス
シャンパーニュのアロマを引き出し、発泡を促します。



サービスが終わったら

- ▶ 一度開栓したボトルには密封栓で栓をします
- ▶ 瓶口に小さなスプーンを差し込むとガスが抜けるのを抑えられる、というのは迷信にすぎません。



⚠ 美しい泡の生成には、グラスの適切な取り扱いが大変重要です。

- ・ 洗剤を使わずにお湯で洗う
- ・ そのまま乾かすか、コットンの布巾で拭く



▶ シャンパーニュのキャップの収集をする人のことをフランス語で「プラコミュソフィル」といいます。